

MENU



The background is a dark, textured surface with large, faint, light-colored shapes of musical notes and treble clefs. The text is centered in the middle of the page.

I SAPORI DANZANO

Con la Musica

L'ITALIA DEL VINO

Noi di Max Bistrot celebriamo il gusto del buon **vino** e del buon **cibo** e della buona **musica**.

Da qui parte uno **straordinario viaggio** nei luoghi del vino. Un percorso fatto di storia, cultura e produzioni vitivinicole di eccellenza.

Una mappa delle zone di produzione dei più importanti vini Italiani con un focus sulla **Campania**, terra vocata alla viticoltura, custode di antichi vigneti.



Arte e passione



PROFUMI E SAPORI D'ITALIA

Ci spinge la **passione** per il grande patrimonio alimentare Italiano.

Selezioniamo i prodotti scegliendo le migliori aziende secondo valori di **qualità artigianalità** e **tradizione**.

Rispettiamo le tradizioni ma siamo anche costantemente alla ricerca di **novità d'eccellenza**. Quindi non solo sapori della tradizione ma anche ricercatezza e novità.



Gusto e Tradizione



MUSICA SENZA CONFINI

Nel cuore del nostro Bistrot, i sapori della cucina si fondono con **dolci melodie**, trasformando ogni serata in un'esperienza multisensoriale senza paragoni.

Il buon cibo e la buona musica si incontrano senza confini, regalandovi **emozioni indimenticabili**.

Ogni assaggio, ogni sorso di vino, diventa un momento di armonia, in cui il **gusto** si unisce alla **magia** delle canzoni che permeano l'ambiente.



Armonia di Gusto

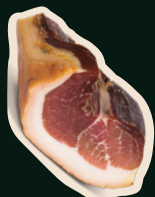




PERCORSO DI GUSTO
la Campania

**PROSCIUTTO CRUDO
DEL BENEVENTANO**
Stagionato 48/60 mesi

Un prosciutto diverso,
dal gusto intenso, delizioso al
palato, potente e sensuale,
con note erbacee e speziate.



SALAME NAPOLETANO
Produzione Artigianale

Preparato con tagli suini
pregiati, come coppa, spalla
e lombata. A bassissimo
contenuto di grasso,
aromatizzato al pepe e
insaporito con pancetta suina.



**ANNUTOLINI DI BUFALO
CAMPANO**

Piccoli involtini di carne
di Vitello di Bufalo, succose
e molto tenere, per un'esperienza
gustativa appagante.



**BOCCONCINI DI MOZZARELLA
DI BUFALA DEL CASERTANO**

Ottenuti dal latte di Bufala allevata
nella fertile pianura del Casertano,
hanno consistenza cremosa e
gusto delicato naturalmente fresco.

**MELENZANE SOTT'OLIO
ALLA NAPOLETANA**

Una delizia mediterranea che
cattura il sole della Campania.
Le melanzane sono tagliate a fette
sottili, immerse in olio extravergine
d'oliva di alta qualità e arricchite
con aromi locali.



**SALSICCIA DI CINGHIALE
DEL BENEVENTANO**

Una gemma culinaria che ci
trasporta direttamente nelle
selvagge campagne della
regione. Le note robuste e
speziate si mescolano con
la dolcezza della carne.



**OLIVE FARCITE
DI AVELLINO**

Una prelibatezza che incarna
la maestria dell'arte gastronomica
dell'Avellinese. Sapientemente
farcite con ingredienti locali
per un'armonia di sapori unici.

21

**PIEDIROSSO / FALANGHINA
DEI CAMPI FLEGREI D.O.C.**
Tenuta Loffredo

Dai vitigni di Famiglia coltivati nelle
fertili terre dei Campi Flegrei,
il Piedirosso si presenta
con sentori di prugne ciligie e
note di legno e caffè.

La Falanghina, dal gusto fresco ed
equilibrato, ha profumi floreali
e fruttati di ananas, pera e agrumi.



F R I T T I

Le patate sono prima lessate e poi fritte, per una fragrante morbidezza

STICK MAX BISTROT

Aromatizzate al timo,
pepe e origano

5



7

(1,2) JAZZ SALAD

Misto di verdure e julienne con
fonduta di mozzarella di Bufala

CHIPS FRESCHE

Patate fresche in sfoglia fritte

5



8

(1,2,3) BLUES HIT

Bocconcini di carne macinata
con formaggio, uova e pane

S F O R M A T I N I

GOLOSO DI MELANZANE (1)

Melanzane, pomodorini del
Vesuvio, basilico, fonduta di
mozzarella di Bufala

6



6

(1,2) DELIZIA DI ZUCCHINE

Spaghetti, zucchine, basilico,
menta, provolone del Monaco

SFORMATINO DI PATATE (1,2)

Patate lesse, salame,
prosciutto cotto, grana D.O.P.,
formaggio Silano

6



6

(1) VEGETARIANO

Julienne di melanzane,
zucchine, zucca, patate, fonduta
di mozzarella di Bufala

LA NORMA IN FORMA (1,2)

Riccioli di pasta, melanzane,
pomodorini, ricotta di Bufala

6



6

(1,2) SCARPARELLO

Spaghetti, pomodorini,
parmigiano, pecorino, peperoncino

C L U B S A N D W I C H

PALESTRATO (1,2,3)

Prosciutto cotto, formaggio Silano,
insalata, pomodori all'insalata,
maionese

9



10

(1,2,3,4) CLASSIC

Petto di pollo,
pancetta croccante,
pomodori all'insalata, insalata,
maionese senapata

A MODO MIO (1,2)

Pomodori secchi, melanzane,
zucchine, patè di olive

9



CROSTONI

Esclusivamente con pane cafone

TRADIZIONALE (1,2)

Prosciutto crudo, mozzarella di Bufala, insalata, pomodori all'insalata

9

9

BOSCAIOLO (1,2)

Formaggio Silano, funghi, soppressata

10

11

CONTADINO (1,2)

Prosciutto cotto, formaggio Silano, verdure grigliate

9

(1,2) HARD ROCK

Pancetta croccante, mozzarella di Bufala, pomodori secchi

(1,2,5) FRESCO

Guacamole, salmone affumicato, mozzarella di Bufala, rucola, finocchio al ghiaccio

TAGLIERI

Gli ingredienti saranno selezionati dallo Chef tra:
(1,2,6)

CARNI

Prosciutto crudo del Beneventano
Soppressata
Cacciatore
Pancetta
Baci piccantissimi
Guanciale
Bocconcini di cinghiale
Annutoli di Bufalo

VERDURE

Verdure grigliate
Verdure sott'olio

FORMAGGI

Pecorino Bagnolese
Pecorino Bagnolese affinato in vinaccia
Pecorino Bagnolese al tartufo
Pecorino Bagnolese alle pere
Bocconcini di mozzarella di Bufala
Provolone del Monaco
Ricotta di Bufala

SFORMATINI

8



16



24



32



LA SELEZIONE DI CARNI

Accompagnate con patate al forno e verdure alla griglia

HAMBURGER DI SCOTTONA Scottona del Beneventano 200gr	10	12	(1) HAMBURGER DI SCOTTONA Con guanciale e provolone del Monaco 300gr
HAMBURGER DI BUFALO Bufalo Campano 200gr	10	20	FILETTO DI SCOTTONA Alla griglia 300gr
ENTRECOTE DI BUFALO (1) Alla griglia guarnito con riduzione di Aglianico e fonduta di mozzarella di Bufala 200gr	28	10	PETTO DI POLLO Alla griglia 200gr
ARROSTO DI BUFALO Alla griglia 500gr	23	23	ARROSTO DI SCOTTONA Alla griglia 500gr

PANINI

SINFONIA FLEGREA (1,2) Hamburger di Scottona, pomodori, lattuga, mozzarella, prosciutto cotto	12	12	(1,2,6) SELVAGGIOSO Hamburger di Bufalo, ricotta di Bufala, patate al forno, pesto di basilico
IL SEMPLICE (1,2) Hamburger di Scottona, mozzarella	8	12	(1,2) SORPRENDENTE Hamburger di Bufalo, mozzarella di Bufala, verdure grigliate, prosciutto crudo
CAFONCELLO (1,2) Salsiccia al tartufo, mozzarella di Bufala, friarielli	12	8	(1,2,6) VEGETARIANO Fiore di zucca fritto, ricotta di Bufala, pomodori secchi, pesto di basilico

LE DOLCEZZE DI MAX

TARTUFO GELATO (1,2,3,6,8) CIOCCOLATERIA BOTTONE Triplo cioccolato, cocco, babà, nocciola, caffè	5	6	(1,2,6) CHEESECAKE IN BARATTOLO Cioccolato, frutti di bosco, caramello, pistacchio
MOUSSE SICILIANA (1,2) Ricotta Siciliana, sbriciolata di cannolo al cioccolato	6	6	(1,2,6) MILLEFOGLIE con crema di limoncello
		6	(1,2,3,6) CASSATA NAPOLETANA Sbriciolata

COCKTAIL

NEGRONI Gin, Vermouth rosso, campari	8	8	MOSKOV MULE Vodka, lime, ginger beer
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Vermouth rosso, prosecco	8	8	LONDON MULE Gin, lime, ginger beer
AMERICANO Campari, Vermouth rosso, soda	8	7	GIN TANQUERAY scegli la tonica
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, prosecco, soda	8	11	GIN ETSU scegli la tonica
PALOMA Tequila, lime, soda al pompelmo	8	10	GIN SIPSMITH scegli la tonica
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco, soda	8	2	TONICHE Fever Tree Indian
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda	8	2	Fever Tree Mediterranea
MOJITO Rum bianco, menta, zucchero lime e soda	8	1	Acqua brillante

LIQUORI

DRAMBUIE	8	5	CAFFÈ BORGHETTI
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	8	10	TALISKER 10 ANNI
COCA BUTON	8	6	VODKA STOLICHNAYA
CARDINAL MENDOZA	8	6	LIMONCELLO VILLA MASSA
SAMBUCA MOLINARI	5	6	LIQUIRIZIA LIQUORICE
VECCHIA ROMAGNA	6	6	TEQUILA ESPOLON
MARTELL	8	5	GRAPPA POLI BIANCA
BIANCOSARTI	5	5	GRAPPA POLI BARRICATA
CYNAR	5	7	JEFFERSON
CHINA MARTINI	5	8	MONTELOBOS MEZCAL

B I R R E

NASTRO AZZURRO
ALLA SPINA 0,2
5,00%

3



3,5

PEPERONCINO 33CL
5,00%

NASTRO AZZURRO
ALLA SPINA 0,4
5,00%

5

4

PERONI
SENZA GLUTINE 33CL
4,70%

SAIN BENOIT AMBRÈ
ALLA SPINA 33CL
5,90%

5

3,5

PERONI
ANALCOLICA 33CL
0,0%

N'ARTIGIANA ORO 33CL
4,80%

5

4

PERONI
CRUDA 33CL
4,70%

N'ARTIGIANA BLANCHE 33CL
4,50%

5

4

CAPRI
NASTRO AZZURRO 33CL
4,20%

N'ARTIGIANA DOPPIO
MALTO STRONG ALE 33CL
7,00%

5

B I B I T E

ACQUA FERRARELLE 0,5LT

2



2,5

COCA COLA, FANTA, SPRITE

ACQUA NATIA 0,5LTT

2

2,5

GASSOSA FERRARELLE

LURISIA 0,5LT

3

2,5

LIMONATA FERRARELLE

CAFFÈ

2



2,5

ARANCIATA FERRARELLE

The background features a dark green color palette with abstract, overlapping geometric shapes. Two large, stylized musical notes are positioned on the left and right sides, appearing to be on a staff. The text "Buon Appetito" is centered in a white, elegant cursive font.

Buon Appetito

ALLERGENI

Latte 1
Glutine 2
Uova 3
Senape 4
Pesce 5
Frutta a guscio 6
Frutta 7
Soia 8

FRITTI

Jazz Salad
Blues Hit

Latte / glutine
Latte / glutine / uova

SFORMATINI

Goloso di melanzane
Sformatino di patate
La norma in forma
Delizia di zucchine
Vegetariano
Scarpariello

Latte
Latte / glutine
Latte / glutine
Latte / glutine
Latte
Latte / glutine

CLUB SANDWICH

Palestrato
A modo mio
Classic

Latte / glutine / uova
Latte / glutine
Latte / glutine / uova / senape

CROSTONI

Tradizionale
Boscaiolo
Contadino
Hard rock
Fresco

Latte / glutine
Latte / glutine
Latte / glutine
Latte / glutine
Latte / glutine / pesce

TAGLIERI

Latte / frutta a guscio

CARNI

Hamb. Scottona + prov. Monaco
Entrecote

Latte
Latte

PANINI

Sinfonia Flegrea
Il semplice
Cafoncello
Selvaggioso
Sorprendente
Vegetariano

Latte / glutine
Latte / glutine
Latte / glutine
Latte / glutine / frutta a guscio
Latte / glutine
Latte / glutine / frutta a guscio

DOLCI

Tartufo gelato
Mousse Siciliana
Cheesecake
Millefoglie
Cassata

Latte / glutine / frutta a guscio / uova / soia
Latte / glutine
Latte / glutine / frutta a guscio
Latte / glutine / frutta a guscio
Latte / glutine / frutta a guscio / uova

SEGUICI
Sui Social

Instagram



www.maxbistrot.it

Facebook



max
BISTROT
